

CHEF'S MENU

4/5* GANGEN

70/80

Aardpeer – zeesla – shiitake – venkel

Langoustine – rettich – bisque – boeddha's hand

Eendenborst – stoofpeer – eendenlever mousse – port jus

Kaas van Kaasfort uit Abcoude *

Cranberry – witte chocolade – gepofte wilde rijst

4/5* GANGEN VEGETARISCH

70/80

Aardpeer – zeesla – shiitake – venkel

Spruit – gepofte kastanjes – flower sprout – bloedsinaasappel

Pastinaak – champignon – ceps beurre blanc – eidooier – truffel

Kaas van Kaasfort uit Abcoude *

Cranberry – witte chocolade – gepofte wilde rijst

WIJNARRANGEMENT

Ontdek een heerlijke selectie wijnen, zorgvuldig samengesteld door onze sommelier. Elke wijn is met zorg gekozen om de smaken van onze gerechten perfect aan te vullen en te versterken.

4 gangen 50

5 gangen 60

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Stracciatella – abrikoos – koolraap – courgette – pistache 17

Steak Tartaar – rode biet – eidooier – lavas 18

Pulpo – bloemkool – bieslook – zwarte olijf – amandel 18

Aardpeer – zeesla – shiitake – venkel 18

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst – stoofpeer – eendenlever mousse – port jus 30

Pastinaak – champignon – ceps beurre blanc – eidooier – truffel 25

OM TE DELEN

Zeebaars – beurre blanc – citroen 65

Côte de Boeuf – beenmerg – per 100g 15

BIJGERECHTEN

Frites – citroen mayonaise 7

BBQ little gem – brioche – komkommer 8

DESSERT

Pavlova – duindoornbes – vanille ijs – tijm crumble 14

Cranberry – witte chocolade – gepofte wilde rijst 13

Kaas van Kaasfort uit Abcoude 17